

テーマ 四季折々のフルーツ館による創作和菓子店の展開

## 千葉県菓子工業組合 組合員企業

### 株式会社梅月庭

本会では、「中小企業新事業活動促進法」に基づく中小企業者の「経営革新」への挑戦、取り組みを支援しています。

このコーナーでは、本会の会員組合の中から、自社の創意と熱意が込められた「経営革新計画」の策定にチャレンジし、千葉県知事から承認された企業の事例をご紹介します。

#### 経営革新計画とは？

「経営革新計画」とは、「中小企業新事業活動促進法」に基づき、中小企業者が作成する、新商品の開発や新たなサービス展開などの取り組みと具体的な数値目標を含んだ3年から5年の「ビジネスプラン」のことです。この計画を千葉県に申請して承認を受けると、政府系金融機関の低利融資、信用保証の特例、特許関係料金減免等の他、ちば中小企業元気づくり助成事業（市場開拓助成／新商品・新技術・特産品等開発助成）の対象となります。

#### 申請のついでに...

当社は、内房地域に店舗を構える平成3年設

立の和菓子製造小売店です。

直営の路面店では（清見台本店、五井店、君津店）、主に慶弔用の引菓子や進物用を中心とした和菓子を取り扱っています。創業以来「手づくり館」にこだわり続け、飽きの来ない一味違ったお菓子の開発に努めてまいりました。

近年、和菓子店を取り巻く経営環境は厳しさを増しており、和菓子へのこだわりや親しみが少ない人びとにとっては、コンビニなどで気軽に購入するシーンが増えています。

また、和菓子店の多くは顧客の高齢化が進んでおり、当社も例外ではありません。古くからの馴染みである50〜60代以上の層には、比較的多くのファンを抱えてはいるものの、主に40代より下の世代については、固定客の数が極端に減少するというのが現状です。

こうしたなか、当社としては、これからの10年、20年を支える新たな顧客の獲得が急務であると認識し、これまでの営業体制から大きく舵を切るかたちで、地域の大型商業施設における「朝生菓子」の専門店展開を計画しました。

#### テーマ及び内容は？

#### 1. テーマ

『四季折々のフルーツ館による創作和菓子店の展開』

#### 2. 計画期間

▽平成25年9月〜平成29年7月（4年計画）

#### 3. 内容

主に、ギフト需要を中心とした現行の営業体制（直営路面店展開）から一転、当社こだわりの自家製餡、とりわけ、四季折々のフルーツ館による創作和菓子（朝生菓子（当日作って、その日のうちに食べていただくお菓子））の専門店展開を積極的に推進していくものです。

#### 新たな取り組みの特徴は？

「和菓子の生命は餡にあり」と昔から言われている通り、和菓子の味を左右する要因の殆どは餡の善し悪しによって決まってしまう。しかし、餡づくりはとにかく手間ひまがかかることから、和菓子店の多くは半製品である「生餡」を製餡所から仕入れているのが現状です。

当社は逆に、そうした手間ひまを惜しまない徹底した手作業により、自家製餡、即ち、生豆から製餡することにごだわりを持っています。

例えば、「こしあん」だけでも、用途に応じ、糖度や硬さの違いによって5、6種類を炊き分けています。和菓子屋で「白あん」を豆から煮ているところは珍しく、当社の和菓子づくりを支える「職人魂」が宿る仕事の一つです。

とはいえ、こうしたこだわりの自家製餡も、身近なお菓子として食される機会が少なく、折角のこだわり餡の魅力を幅広く伝えきれないのではと憂慮していました。

そこで当社は、若年層をターゲットに、平成25年6月「アピタ木更津店」内に、米から作る団子の専門店（佐助（さすけ）だんご）を試験的にオープンしました。

朝生屋としての新コンセプト店、第一弾の「佐助だんご」では、米粉（上新粉）を使わずに、ご飯（うるち米）から作る風味豊かな団子に、地域の旬の味覚を凝縮したこだわりの自家製フルーツ餡を合わせ、手づくり・出来立ての朝生菓子を提供しています。

★ココが革新!! ★競合との比較優位になり得る革新ポイントとは？

この取り組みを支えるのが、地産品の厳選素材にこだわった「フルーツ餡」の開発です。前述のとおり、フルーツ餡のベースとなる「白あん」は、自社で豆（白インゲン豆100%）から煮上げて製造しているため、糖度や硬さ（水分）の調整など、餡に合わせる素材や冷凍保存等に応じた適時・適度な製餡が可能です。餡へのイメージをがらりと覆すような、色とりどりのバラエティに富んだラインナップにより、創作和菓子の魅力をさまざまな味わいでお届けします。

【フルーツ餡の製造工程】※当社独自の工夫を凝らした工程



【地域の旬の味覚を活かしたフルーツ餡カレンダー（例）】

1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
ボンカン	ミニトマト	さくら	よもぎ	メロン	青梅	ブルーベリー	夏みかん	栗	柿	さつまい	新海苔
干し柿		いちご			新生姜	パッションフルーツ	小糸在来ずんだ				新海苔
						びわ		がぼちゃ			干し柿

今後の事業展開は？

今回の取り組みにより、従来の路面店展開による直営販売だけの営業体制から、複数の専門店展開を含む新たな営業体制へとステップアップを図ります。今後は、当社のブランド力が通じる内房地域を中心に出店していくことを計画しており、具体的な事業としては、今月18日に開業予定の「イオンモール木更津（木更津市築地）」への出店が決定しています。

当社としては、四季折々の季節感や、日本の繊細な情緒を表現する伝統の和菓子の魅力を次世代に広く伝えていくための衛生店（創作和菓子の専門店）を徐々に増やしていきたいと考えています。

社長さんの一言



企業プロフィール

団体名：千葉県菓子工業組合  
 企業名：株式会社梅月庭  
 代表者：大澤 広久  
 所在地：木更津市清見台東2-2-22  
 電話番号：0438-98-7447  
 資本金：10,000千円  
 従業員数：9名  
 業種：菓子・パン小売業  
 E-mail：kabu\_sawaya@mug.biglobe.ne.jp  
 URL：http://www.baigetut.com  
 承認年月日：平成25年8月30日  
 支援機関：千葉県中小企業団体中央会

中央会から

◎経営革新に関するご相談は本会経営支援部までお願い致します。☎0433306032

経営革新計画の認定を受け、実際に夢が形となって一年が過ぎました。新規採用のスタッフと共にオペレーションを考えたり、月々の新しいお菓子に挑戦したりと、試行錯誤、失敗の連続でした。和菓子屋は季節で作る物がガラッと変わっていきます。一年回ってやっとスタッフの成長とお店の成長が目に見えて感じられるようになりました。今年、秋に新しくイオンモール木更津店にも出店する運びとなりました。ますます忙しくなりそうですが、地元のお客様に末永く愛されるお店になれるように精進して参りたいと思っております。

